



Alabaster, 2016

Teso la Monja
ESPAGNE, CASTILLA Y LEÓN, TORO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Tempranillo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 100 ans
SUPERFICIE	11 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent à Valmediano, La Jara et Marinacea entre 800 et 900 mètres d'altitude
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Sélection rigoureuse des raisins, baies par baies. Éraflage. Fermentation en cuves bois ouvertes. Pressurage à pied traditionnel. Remontages légers. Fermentation malolactique en fût de chêne français neuf.
ÉLEVAGE	18 mois en barrique bordelaise neuve de chêne français.
DÉGUSTATION	Robe de couleur violette dense. Au nez, des arômes de fruits noirs, d'épices asiatiques et de réglisse sur fond de fleurs. En bouche, s'exprime un fruit luxuriant accompagné d'une acidité juteuse. Un vin bien équilibré, puissant et complexe. La finale est longue et persistante.
CONSOMMATION	Parfait avec une Côte de boeuf, sauce béarnaise et tomates à la provençale. Servir entre 16° et 18°C. À conserver.

CODE SAQ
14470311

TYPE
Vin rouge

FORMAT
4 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
234.25 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE SPECTATOR
94/100



JAMES SUCKLING
94/100



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
94/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Teso La Monja a été fondée en 2007 par Marcos et Miguel Angel Eguren, la quatrième génération de vigneron de la famille Eguren originaire de San Vicente de la Sonsierra dans la Rioja Alavesa. Depuis la fin des années 1800, la famille se consacre à la culture du tempranillo et à l'élaboration de grands vins de la Rioja. Transmettant le respect de la vigne et de la terre, le savoir-faire et les traditions d'une génération à l'autre tout en les adaptant aux avancées technologiques, le sceau personnel et indubitable que la famille imprime dans la production de ses vins implique une volonté quotidienne d'exceller et une passion pour le bon travail. La famille Eguren tombe amoureuse du D.O. Toro lors de leur premier voyage et avec Jorge Ordóñez ils vont contribuer fortement à la résurrection de D.O. Toro comme l'une des régions viticoles prééminentes d'Espagne. La famille a sélectionné des vignobles dans la partie la plus septentrionale de D.O. Toro, une zone viticole influencée par la présence du lit du fleuve Duero, complétée par un terrain doux et vallonné et un microclimat spécial avec d'excellentes conditions pour la culture du raisin. Produisant des vins extrêmement soyeux et élégants, le vigneron Marcos Eguren est considéré par beaucoup comme le meilleur vigneron d'Espagne. Son fils, Eduardo Eguren, la cinquième génération, travaille également comme vigneron chez Teso La Monja. La famille et ses vignobles jouissent aujourd'hui d'un prestige national et international et leur travail a été récompensé de nombreuses distinctions.